

# “Serte” essiccate, unici i Peperoni di Senise

NICOLA LIUZZI - ROCCO OLITA

Prima che l'**Alsia** intraprendesse i programmi specifici rivolti alla certificazione dei prodotti tipici erano, dal 1996, erano già ad **Indicazione Geografica Protetta**. Unico caso, oltre ai **Fagioli di Sarconi**. I “**Peperoni di Senise**” sono ora tra i prodotti più rappresentativi del panorama ortofrutticolo lucano, sicuramente tipici nella cultura e nella tradizione gastronomica delle valli fra i fiumi **Sinni** e **Agri**.

La bacca è di sapore dolce e, a maturazione completa, di colore rosso. I “**Peperoni di Senise**” Igp si distinguono dalle altre varietà coltivate per un maggiore contenuto in sali e un minore contenuto di acqua. Tali caratteristiche, unite alla sottigliezza della polpa (al massimo 2 millimetri) ed alla capacità del peduncolo di non staccarsi dalla bacca durante l'essiccazione, rendono unico questo peperone ed esclusivo il suo processo di trasformazione: l'essiccazione naturale.

I Peperoni di Senise vengono commercializzati allo stato fresco, secchi in collane (**serte**) e macinati in polvere. Le “serte” vengono ottenute infilando ad una ad una le bacche dal peduncolo con l'ago, disponendole attorno allo spago a spira-

le secondo un angolo di 120° fino a raggiungere una lunghezza di 150-200 cm. Le serte, una volta essiccate, possono essere confezionate e vendute tal quali, o essere ulteriormente trasformate per ottenerne la polvere. Tutte le confezioni riportano l'etichetta numerata, sulla quale sono evidenti il logo dell'Igp, il numero di autorizzazione dell'Organismo di controllo, i dati del produttore/confezionatore e il numero di lotto.

Nel campo della tracciabilità, oltre che per l'assistenza in campo alle aziende, l'**Alsia** ha svolto un'importante azione di sostegno ai produttori, specie nelle fasi di certificazione e dei relativi controlli. L'area di coltivazione dei Peperoni di Senise Igp si trova a cavallo tra la provincia di **Potenza** e quella di **Matera**; gran parte dei comuni interessati, tra cui appunto Senise, ricadono nel **Parco Nazionale del Pollino**.

La preparazione più caratteristica è rappresentata sicuramente dai peperoni croccanti (“**cruschi**”) realizzata semplicemente friggendoli per pochissimi secondi. Si utilizzano solitamente come contomo per il **baccalà**, con l'arrosto di carne o le **salsicce**. Freschi, i peperoni vengono impiegati per la preparazione di zuppe con-



tenenti altre verdure di stagione. La polvere di peperoni è invece utilizzata per condire minestre, pasta o legumi; viene inoltre utilizzata come anti-ossidante e colorante naturale per speziare molti salumi tradizionali prodotti in Basilicata. ●

[nluzzi@alsia.it](mailto:nluzzi@alsia.it) - [olita@alsia.it](mailto:olita@alsia.it)

## Rotonda, Melanzana rossa verso la Dop

DOMENICO CERBINO

Sconosciuta altrove, la **Melanzana Rossa** (*Solanum aethiopicum*) è una pianta rustica coltivata in tutti gli orti di **Rotonda**, all'interno del **Parco del Pollino**, ad un'altitudine di circa 500-600 metri. È molto diversa dalla comune melanzana (*Solanum melongena*) giunta in **Europa** forse dall'**India** e provvista di bacche di un bel viola intenso. Di origine africana, la



Melanzana Rossa fu introdotta in zona verso la fine dell'ottocento. Le dimensioni corrispondono a quelle di una mela, e la forma assomiglia ad un pomodoro: per questo in zona è conosciuta con il nome di “melanzana a pomodoro”.

All'inizio della maturazione, il frutto ha un colore arancio con leggere sfumature verdognole; a fine maturazione assume gradazioni rossastre di maggiore intensità. Il profumo intenso ricorda il fico d'India, non annerisce dopo il taglio ed al palato è piccante con un gradevole retrogusto amarognolo. Solitamente è consumata

sott'olio e sotto aceto. Per la produzione, data la rarità del prodotto, sono utilizzati solamente ecotipi locali.

Per la conservazione, le piccole melanzane vengono “**nzertate**”, cioè legate a grappoli come si fa per peperoni e pomodorini, e quindi messe ad asciugare sotto delle tettoie.

Per questo particolare ortaggio, tipico e presente solo nell'area protetta del Parco del Pollino, è in corso la procedura per ottenere il riconoscimento comunitario della **Dop**, la **Denominazione di Origine Protetta**. L'iniziativa è stata promossa, fra gli altri, da un apposito consorzio di produttori e dall'Agenzia.

Sempre per gli ortaggi del Pollino, è stato avviato il percorso per il riconoscimento Igp per il “**Fagiolo poverello**” e il “**Bianco di Rotonda**”. ●

[cerbino@alsia.it](mailto:cerbino@alsia.it)

*Si consolida la produzione della filiera ortofrutticola, con sistemi di coltivazione e trasformazione radicati nella cultura e nelle tradizioni locali. Altri prodotti verso importanti riconoscimenti comunitari.*

## Arriva in commercio il “Fagiolo di Sarconi Igp”

**VINCENZO LAGANA** Il “Fagiolo di Sarconi” Igp, ad **Indicazione Geografica Protetta**, si produce in un'ampia zona della **Val d'Agri**, da **Tramutola** e **Marsiconuovo**, fin giù a valle nel territorio di **San Martino d'Agri**. Prende il nome da **Sarconi**, appunto, dove la coltivazione di questo tipo di legume è molto radicata e caratterizza il panorama produttivo agricolo locale. Già a Igp dal 1996, ora il “Fagiolo di Sarconi” ad Igp si trova in commercio con il suo marchio di qualità. Un risultato pregevole, frutto della collaborazione fra tutti i soggetti della filiera produttiva e dell'esperienza dell'Alsia che hanno permesso di organizzare l'offerta in relazione alla domanda ed ai costi di commercializzazione. Coltivato da secoli nella zona di origine, la sua produzione è favorita dalle particolari condizioni ambientali e le abbondanti acque irigue, che permettono a Sarconi di produrre fagioli di qualità diversa da quelle delle altre zone. Questo particolare legume si presenta di forma ovale o tondeggiante e con colore che varia dal giallo pallido al bianco con striature più scure. La vendita del prodotto finito solitamente avviene in confezioni da 250 e 500 grammi. Per la produzione



del fagiolo di Sarconi sono utilizzati solo ecotipi locali di cannellino e borlotto. Le varietà più diffuse di cultivar di questo legume mantengono ancora oggi i nomi tradizionali. Fra esse, le più diffuse sono quelle dei “*fasuli risi*”, “*tovagliese*”, “*rampicanti*”, “*fasuli russi*”, “*verdolini*”, “*napolitanu vasciu*”, “*napulitani avuti*”, “*ciuoti*” o “*regina*”, “*tabacchino*”, “*munachedda*”, “*nasieddo*”, “*maruchedda*”, “*San Michele*”, “*muruseddu*”, “*truchisch*”, “*cannellino rampicante*”.

Negli ultimi anni, gli agro-ecotipi del fagiolo di Sarconi e della vicina **Rotonda** sono stati oggetto di un progetto di raccolta e conservazione del germoplasma e di semi per la riproduzione. I risultati preliminari sono stati tra l'altro descritti nel volume n. 2 della collana “*I quaderni dell'Alsia*”, reperibile presso gli uffici dell'Agenzia. I terreni in cui il fagiolo è coltivato sono freschi, profondi, fertili, al di sopra dei 600 di altitudine. La semina avviene tra aprile e luglio a seconda delle varietà, e per le cure colturali sono ammesse solo pratiche agronomiche e trattamenti a base di rame. Anche per il fagiolo esiste uno specifico “**Consorzio di Tutela Fagiolo di Sarconi**”. ●

[vlagana@alsia.it](mailto:vlagana@alsia.it)

## Caratterizzazione sensoriale per la frutta del **Metapontino**

**Fragole e agrumi**, ma anche **pesche** ed **albicocche**, ortaggi e colture di pregio. La produzione orticola e frutticola del **Metapontino** rappresenta sempre più un vanto per l'intero sistema produttivo agricolo ed agroalimentare lucano. Anche se negli ultimi anni l'andamento dei mercati ed una serie ripetuta di eventi climatici non favorevoli hanno reso più fragile il comparto, il sistema produttivo del Metapontino è sempre stato trainante per l'economia locale, capace di attrarre investimenti esterni e di dar corso a processi di crescita presi a modello in diverse altre regioni italiane.

Fra i tanti prodotti che prendono parte alla definizione di questo articolato comparto produttivo, molti rappresentano dei veri e propri best seller in quanto a produzione e notorietà nei merca-

ti nazionali ed europei. Per alcuni di loro, l'Agenzia, in collaborazione con le associazioni di produttori locali, ha avviato dei progetti di caratterizzazione per definire sia le componenti agronomiche che le qualità dal punto di vista sensoriale di pesche, albicocche, arance “*Clementine*” e fragole.

Per queste quattro produzioni, fondamentali per la frutticoltura del Metapontino, sono state messe a punto delle fasi di analisi in campo, per determinare le varietà migliori per la coltivazione, e post raccolta.

Nelle analisi successive alla raccolta si è proceduto anche ad una definizione e caratterizzazione sensoriale per queste quattro produzioni. I risultati di questo primo anno di analisi, presentati durante la “*Mostra pomologica*” presso l'azienda “*Pantanello*” dell'Alsia di Metaponto nello scorso mese di giugno e che denotano altissimi livelli qualitativi non sono ancora definitivi e necessitano di un'ulteriore conferma nella prossima annata agraria.

Risultati, quelli finali dei progetti, che potranno essere utilizzati per caratterizzare i processi di certificazione e tracciabilità a tutela delle produzioni lucane. ●